Arte e gastronomia: a Roma inaugura Materia - Terrazza Macro

20241213104847materiaindex-7d7d6de3

Non un semplice ristorante ma uno **spazio dallo stile sofisticato e inclusivo**, pronto ad accogliere anche eventi speciali. È **Materia - Terrazza Macro**, progetto che mira a unire sinergicamente l'arte con l'eccellenza enogastronomica italiana all'interno di uno dei luoghi più affascinanti di Roma, il **Museo d'Arte Contemporanea**.

Inaugurato pochi giorni fa, si inserisce perfettamente nel contesto architettonico in cui è ospitato, all'interno di un ex birrificio in via Nizza. Allestito all'ultimo piano dell'edificio, il ristorante conta su una **grande sala di forte impatto, ampia 300 mq con 120 coperti**. Tutti i materiali utilizzati sono primordiali, come la **parete graficizzata in pietra tagliata**, il **marmo e il legno per i tavoli**, la **resina materica** di ResinLab sul pavimento che cambia colore in base alla luce e alle temperature. Tramite **grandi pareti a vetri, si intravede lo spazio esterno**: **un'enorme terrazza di 500 mq, con circa 150 sedute**, con una suggestiva vista urbana sul quartiere Salario – Nomentano e un'importante arredo verde che trasforma lo spazio in una sorta jungle rooftop.

LE PROPOSTE

Il format ha più anime e si sviluppa **dal pranzo al dopocena**: ristorante per il pranzo e la cena, cocktail bar per l'aperitivo e il dopocena. Per questa prima fase di opening Materia – Terrazza Macro è aperto dalle ore 12.00 alle 15.30; da gennaio l'orario sarà dalle ore 12.00 alle 2.00. Il ristorante è chiuso il lunedì e il martedì sera. Lo spazio è inoltre perfetto per eventi speciali: live music, presentazioni ed eventi aziendali.

Il progetto culinario, condiviso con lo **chef Andrea Palmieri**, vede come **executive chef Flavio Del Broccolo**, giovane chef romano classe '86 con alle spalle importanti esperienze in diverse cucine romane, che qui da Materia coordina una giovane brigata. La carta cambia e si evolve: **a pranzo un**

menu più ‘semplice’, mentre **a cena c’è uno switch che strizza l’occhio al fine dining**, senza però esagerare. Il centro è sempre la Materia prima, rispettata e declinata durante tutto l’arco della giornata e trattata con tecniche moderne e innovative. **L’impronta è fortemente italiana, contemporanea**, che non rinuncia però a qualche contaminazione internazionale, con grande attenzione per la parte vegetale. L’idea di fondo è quella di una **cucina fortemente inclusiva**, che si apre a tutti in maniera trasversale, proprio come fa l’arte contemporanea con il pubblico, così da lanciare un messaggio che lasci il segno in maniera diffusa.

Tra i piatti del **pranzo**: Hummus di barbabietola con feta, noci e rosmarino; Bocconcini di baccalà con salsa tzatziky e aneto; Zucca alla scapece con misticanza di campo aromatica e mayo al pistacchio; Gnocchetto con broccolo, alici e pane aromatizzato; Vellutato di porro bruciato, patate e crostini di pane; Pollo al cutty con latte di cocco e verdure all’orientale; Stracotto di manzo con funghi ed il suo fondo. Tra i piatti della **cena**: Yuca con mayo chiplote; Porchetta CBT con emulsione di alici e mizuna corallo, Tagliolino aglio e olio con calamaro marinato e pane aromatizzato, Yakitori di carota e broccolo alla brace, laccati al miso e mayo al cipollotto; Ombrina con patata mantecata, fondo di manzo e funghi.
Per il **momento aperitivo**: tapas espresse dalla cucina in abbinamento ad una mixology d’autore, tra i grandi classici dell’american bar, signature drink e analcolici con infusi homemade. La carta dei cocktail è ideata per abbinamenti anche durante il pranzo e la cena. Presente anche una **carta tutta dedicata al gin**, con circa 150 etichette da tutto il mondo, per il gin tonic perfetto. Per i **vini**, una carta con circa 60 referenze, tra vini e bollicine, prevalentemente nazionale con qualche chicca estera, tra Francia e Slovenia. Presenti sia vini naturali che convenzionali.